

ruhun gıdası kitaplar

DİZİ EDITÖRÜ
GÜZİN YALIN

Osmanlıların beslenme ve sofrâ alışkanlıklarıyla ilgili çok çeşitli yazılı kaynak var. Fakat bu yazılı malzemenin çok küçük bir bölümünü yemek tarifleri oluşturmaktadır. Osmanlı mutfak sanatının beş yüz yıllık birikimini gözümüzün önüne serecek, bol tarifli, açıklamalı yemek kitapları aramak boş bir uğraş; çünkü bu tür kitap ne eskiden yazılmış, ne de henüz bu alanda –birkaç yüzyılı birden tanıtan– geniş kapsamlı bir çalışma yapılmış.

Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*,
Boyut Yayınları, 5. baskı, 2010, s. 19

Bizde de Osmanlı mutfağının en parlak çağına fütuhat devirlerinden sonraki mirasyedilik sırasında ulaştığına hükmedebiliriz. III. Murad'ın birtakım düğünler vesilesile verdiği, ricaline verdirdiği saltanatlı ziyafetler tarihimizde iz bırakmıştır ve belki de Lâle Devri'nde yalnız lâle ile bâdeye değil, mideye de lüzumundan fazla önem verilmiştir. Bütün eski eserleri hele Divanlarla tarihleri yemek bakımından da incelemek bu noktayı da gereği gibi aydınlatmak müverrihlerimize düşer.

Refik Halid Karay, *Mutfak Zevkinin Son Günleri –Memleket Yazıları 4–*,
İnkılap Kitabevi, 2014, s. 29

RGK Yayınları, 2017 (1 baskı)

İletişim Yayınları 2881 • Ruhun Gıdası Kitaplar 5

ISBN-13: 978-975-05-2864-4

© 2020 İletişim Yayıncılık A.Ş. / 1. BASIM

1. Baskı 2020, İstanbul

DIZI EDITÖRÜ Güzin Yalın

EDITÖR Kıvanç Koçak

KAPAK VE GENEL TASARIM Suat Aysu

UYGULAMA Hüsnü Abbas

DÜZELTİ Oben Üçke

BASKI Ayhan Matbaası · SERTİFİKA NO. 22749

Mahmutbey Mahallesi, 2622. Sokak, No: 6/31 Bağcılar 34218 İstanbul

Tel: 212.445 32 38 • Faks: 212.445 05 63

CİLT Güven Mücellit · SERTİFİKA NO. 11935

Mahmutbey Mahallesi, Devekaldırımı Caddesi, Gelincik Sokak,

Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

İletişim Yayınları · SERTİFİKA NO. 40387

Cumhuriyet Caddesi, No. 36, Daire 3, Seyhan Apartmanı,

Harbiye Mahallesi, Elmadağ, Şişli 34367 İstanbul

Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58

e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr

Kitâb-ı Me'kûlât

Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı

Yayına Hazırlayan: Günay Kut

Çevrimyazı: Hüsniye Gülsev Koç

Tarifleri Uyarlayan: Musa Dağdeviren





İçindekiler

SUNUŞ

GÜNAY KUT 7

TARİFLER HAKKINDA GENEL DEĞERLENDİRME

MUSA DAĞDEVİREN 19

Metinde Geçen Ağırlık Ölçü Birimleri 23

Metin Yayına Hazırlanırken İzlenen Yol 25

Hâzâ Kitâb-ı Me'kûlât 27

Tıpkıbasım 105



SUNUŞ

GÜNAY KUT

Manisa İl Halk Kütüphanesi yazmaları arasında bulunan 1848 numaralı mecmûanın birinci eseri olan *Kitâb-ı Me'kûlât*, mecmûanın 1b-26a varaklı arasında yer alıyor. Her sayfada 19 satır olup nesih ile yazılmış. Söz başları kırmızı. Sırtı vişne rengi, ebru kaplı mukavva ciltli, miklebli, şirazesini kısmen bozuk bir cilt içinde. Yazmada bulunan son tarif diğerlerinden farklı olarak harekeli nesih ile yazılmış. Bu da sonradan eklenmiş olabileceği izlenimini uyandırmakta. Katalog tespit fişlerinden eserin Muradiye Camii'nden Manisa İl Halk Kütüphanesi'ne nakledildiği anlaşılıyor. Zahriye sayfasında yalnızca Manisa İl Halk Kütüphanesi mührü bulunmakta, başka herhangi bir mühür veya temellük kaydı bulunmuyor.

Mecmûanın içerisinde bununla birlikte beş farklı kitap daha bulunmakta: 31b-72a arasında *Muhtasar Terceme-i Câmi'u'l-Müfredât*, 74b-113a arasında *İhtiyârât-ı Bedî'i*, 116a-147b arasında *Muhtasar-ı Tıbb*, 148b-166b arasında *Makâle fî Tedârîki'l-Hata fî Te'dibi't-Tıbb*. Sayfa numaralarından da anlaşılacağı üzere kitapların arasında bir ya da birkaç varak boş. Mecmûanın içerisinde bulunan risaleler nesih ve talik olmak üzere iki ayrı hat ile yazılmış. Maalesef sonunda bir istinsah yahut ferağ kaydı bulunmuyor. Katalog bilgisi internet ortamına aktarılırken eserin adı *Kitâb-ı Me'kûlât* (yemekler kitabı) yerine *Kitâb-ı Menkûlât* (nakiller kitabı) olarak kaydedildiğinden,¹ bu yanlışlık sonucunda eser bugüne kadar araştırmacıların dikkatinden kaçmış.

1 http://yazmalar.gov.tr/detay_goster.php?k=85004 [Erişim tarihi 15.03.2016]. Güler Gönültaş tarafından hazırlanan katalogta ise eserin adı *Risale-i Me'kulat* olarak kaydedilmiş olup eserin tıp konusunda olduğu belirtilmiştir. Bkz. Güler Gönültaş, *Manisa İl Halk Kütüphanesi Türkçe El Yazmaları Kataloğu*, Türk Kütüphaneciler Derneği Manisa Şubesi Yayınları, 1986, s. 55.

Eserin dil özellikleri

Eser genel olarak anlaşılabilir bir dilde yazılmış olmakla birlikte kimi yerlerde ağız özellikleri kullanılmıştır. Mesela eserin üçüncü tarifinde “...iki helva miktarınca pişe. Ondan [sonra] badem üzerine karıştırılar...” gibi bir ibare geçmektedir. Günümüz Türkçesinde bu ifadeyi “bademi üzerine dökeler yahut karıştırılar” olarak kullanılmaktadır. Bu durumun metin içerisinde birçok örneği bulunmaktadır: “...et üzerine salalar...”, “...dahi et üzerine koyalar...” gibi kullanımlar örnek olarak verilebilir. Bu durum bir ağız özelliği olabileceği gibi eserin aslen hareketli olan bir nüshadan kopya edilirken hareketlerinin göz ardı edilmesi sonucunda ortaya çıkan bir durum da olabilir. Ayrıca kimi cümlelerde anlam düşüklüğü bulunuyor: “İçine pirincin yağ koyup ve kadarınca safran katar ve dahi miktarınca tuz”, “Ziyade hacet olursa bu miktarı üzere edeler” gibi kullanımlar bu duruma örnektir. Metinde “şerbeti nohut miktarı ola” gibi ölçüler de verilmiştir ki, bunları her ne kadar metni yazan yahut o zaman okuyan kişi anlasa da bugün anlamı bize kapalıdır. Böyle durumlarda dipnotlarda küçük açıklamalar yahut köşeli parantez içerisinde eklemeler yapılarak metnin anlaşılır olmasına çalışılmıştır.

Bunun yanı sıra kimi kelimelerde “i” eki hemze ile gösterilmektedir. Eserde birçok imla hatası, aynı kelimenin birkaç farklı şekilde yazılması yahut harflerin ve eklerin unutulması gibi durumlar da var. Bu durum eserin dikkatsiz bir müstesihin elinden çıktığı yahut düşünmeden yazdığı izlenimini uyandırıyor.

Kitâb-ı Me’kûlât’ta geçen tarifler üzerine genel bir değerlendirme

Yukarıda bahsettiğimiz üzere eser bir mecmûanın içerisinde bulunmaktadır. Bu mecmûada bulunan *İhtiyârât-ı Bedî’î* isimli eser ile *Muhtasar-ı Tıbb* adlı eser Muhammed b. Mahmûd Şîrvânî’nin eserleridir. Bilindiği üzere Şîrvânî, Bağdâdî’nin *Kitâbü’t-Tabîh* adlı yemek kitabını Türkçeye çevirmiş ve sonuna yetmiş yedi tarif de eklemiştir.² Hal böyleyken eserin Şîrvânî’nin kitabının eksik bir nüshası olduğu düşüncesi aklımıza geldi. Bu yüzden Şîrvânî’nin eseri ile elimizdeki tarifleri karşılaştırarak bu durumu açıklığa kavuşturmak gerekiyordu. Yapılan karşılaştırmanın sonucunda elimizdeki eserde bulunan 112 tariften sadece 18’inin Şîrvânî’nin yemek kitabında da

2 Bu eseri ilk olarak Günay Kut tanıtmıştır. “Şîrvânî’nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklediği Yemekler Üzerine=On the Editions by Shirvani (15th Century?) to His Translation of a Cookery-Book (13th Century)”, I. Milletlerarası Yemek Kongresi: 25-30 Eylül 1986, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1988, s. 170-180

bulduğunu tespit ettik.³ Bu ortak tariflerin kimisi Şîrvânî'nin tariflerine büyük çoğunlukla benzese de bazı tariflerin sadece isminin aynı olup içeriklerinin birbirinden oldukça farklı olduğunu gördük. Örneğin Şîrvânî'de geçen Kabûniyye tarifi şöyledir:

Terkib-i kabûniyye: bir mikdâr eti kalye ura, birez bişe, andan sonra sudan çıkarup birez yağ içinde kavura ve girû haranı içine koya, eti döşeye, altuna vâfir kıyma soğan döşeye ve şikâfte nohud ve kayısı ve sâyir muhsinâtı 'ale't-tertîb döşeye ammâ soğan altında ola, andan bir mikdâr birinc koya ve birez yağ koya, iki birinc mikdârı suyu ki et suyu bile ola, kaynadup istediğince koya, bişecek bâkî yağın kaynadup koya, kotarıcak üzerine etin ve sâyirlerin tezyîn eyleye.⁴

Kitâb-ı Me'kûlât'ta ise tarif şu şekildedir:

Bâb-ı terkib-i kabûniyye: Semiz eti kalye vuralar. Bol suyla kaynaya. Ol suyu çekeler. Az suyla kalye pişe. Ve bol soğan dahi koyalar. Tuzun veznini edeler. Ve nohutu gayrı pişirip mukaşşer edeler. Nohutun suyu ile ol kalyeden çekilen suyu karıştırular, ölçeler. Kazana koyalar. Bir pirinç, altı su ola. Nohutu koyalar. Bol ispanağı doğrayalar. Pirincini salalar. Bir tasta yoğurt çalkayalar. Ol yoğurdun biraz[ımı] alıkoyalar. Pirinç piştikten sonra indireler. Ol yoğurt içine *mastafa*(?)dan koyup ezeler, *mastafanın* içine ahtaralar, karıştırular, dura. Ilı sıcak kotaralar. Ol kalyeyi üzerine düzeler. Bâkî yoğurdunu koyalar. Yağ koyalar, nane ekeler.

Görüldüğü üzere Şîrvânî'nin tarifinde bulunan malzemeler ile bu yazmada bulunan tarifler arasında büyük fark var. Burada “mastafa” diye okuduğumuz ama okunuşundan emin olamadığımız bir tür sos da bulunmaktadır. Bir sonraki tarifteyse mastafanın nasıl yapılacağı şu şekilde anlatılmaktadır: “Bâb-ı terkib-i Mastafa: Semiz pastırmayı ufak doğrayalar, kavuralar. Yağı çıka. Elenmiş undan bulamaç eyleyeler. İçine ahtaralar, durmayıp karıştırular. Bulamaç pişip kızdıktan sonra balın kefini alıp içine koyalar, kotaralar.”

Bu örnekle, bu eserin Şîrvânî'nin eserinin eksik bir kopyası olmayıp onun bir çevirisi niteliğinde de olmadığını göstermiş olduk. Bu tür örnekleri ve di-

3 Muhammed Bin Mahmud Şîrvânî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, haz. Mustafa Argunşah, Müjgân Çakır, Gökkuşbe Yayınları, 2005. Şîrvânî'de ve *Kitâb-ı Me'kûlât*'ta ortak olan tarifler şunlardır: Terkib-i zerbûdil, Terkib-i dâne-i nergisiyye (*Kitâb-ı Me'kûlât*'ta yemeğin adı Terkib-i nergise-i dâne), Terkib-i zîrve, Terkib-i mutancana, Terkib-i nohud-âb, Terkib-i rummâniyye, Terkib-i herise-i fistuk (*Kitâb-ı Me'kûlât*'ta yemeğin adı Terkib-i fistuk herisi), Terkib-i tuffâhiyye, Terkib-i basaliyye, Terkib-i dut aşu, Terkib-i bursiyye, Terkib-i erişte, Terkib-i sumâkiyye, Bûrâniyyetü'l-kar' (*Kitâb-ı Me'kûlât*'ta yemeğin adı Terkib-i borane bağ yaprağı), Terkib-i senbüse, Terkib-i mahmûdiyye, Terkib-i mantı (Şîrvânî'de başlık San'at-ı mantı), Terkib-i pâlûze.

4 Muhammed bin Mahmûd Şîrvânî, s. 243.

ğer yemek kitapları ile bu yazma eser arasındaki ilişkiyi sonraki başlıkta daha geniş şekilde ele alacağız.

Bilindiği üzere yemek kitapları belirli bir yapıya sahiptir. Osmanlı döneminde 18. yüzyıldan itibaren görülen yemek kitapları genellikle yedi kısımdan oluşup ilk kısımda çorbalar bulunur. Çorbaların bulunduğu bölüm de nohud-âb yani nohut çorbası ile başlar.⁵ Fakat *Kitâb-ı Me'kûlât*'a “me'mûniyye” tarifi ile başlanmış ve diğer tariflerin sıralanmasında da herhangi bir kaideye bağlı kalınmamıştır.

92. tariften sonra “Bâb” diye bir başlık konularak 110. tarife kadar çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılacak macun ve şerbet tarifleri yazılmıştır. Daha sonra herhangi bir başlık konulmadan 110. tariften itibaren tekrar yemek tarifleri yazılmaya başlanmıştır. Yani son üç tarif yemek tarifidir.

Tarıflara genel olarak bakıldığında günümüzdeki yemek reçeteleri gibi belirli bir sıra takip etmediği açıkça görülür. Birçok tarifte bir anda ortaya çıkan etler yahut yan tarafta hazır pişmiş bekleyen tavuklar bulunmaktadır. Mesela “çerb [u] şirin” tarifinin sonunda bir anda nişasta ortaya çıkmaktadır. Kimi zaman tariflerde bir anlam kapalılığı da bulunmaktadır. “Lahmacun” tarifinin sonunda, ki söz konusu olan bugünkü anlamda bir lahmacun değildir, “Piştikten sonra bir yanın dahi döndüreler ve içine yumurta koyalar” denilmektedir. Fakat yumurtanın ne şekilde konulacağı hakkında herhangi bir açıklayıcı bilgi verilmemektedir. Belki de tarifler malzemelerin nerede ve nasıl kullanılacağını bilen okurlar için yazılmıştır. Tabii ki sadece buradan hareketle böyle bir sonuca varmak zor. Fakat bizi böyle düşünmeye sevkeden bir şey daha var ki, o da yemeklerde kullanılan ölçüler. Mesela meşhur olduğu belirtilerek verilen “pirinç”, yani pilav tarifinde “bir İstanbul kilesi pirinç” ölçü olarak verilmiştir. Bir İstanbul kilesi bugünkü ağırlık ölçüleriyle 25 kilograma denk gelmektedir ki, bu kadar pirinç ile yapılacak pilavın bir hane halkından ziyade daha büyük bir topluluğu doyurmak için yapılması akla daha yatkındır. Dolayısıyla bazı tariflerin evde yapmak için değil muhtemelen kalabalıklara sunulan yemekler düşünülerek verildiği akılda tutulmalıdır. Yemek tariflerinin birçoğunda dirhem, şinik, vakıyye gibi ölçü tarifleri verilmekte, özellikle pirincin kullanıldığı tariflerde su ve pirinç dengesine dikkat edilmektedir. Fakat hiçbir ölçünün verilmediği yahut “biraz, aldığı kadar, aşına göre” vb. muğlak kavramların kullanıldığı tarifler de bulunmaktadır.

Kitâb-ı Me'kûlât'ta özellikle dikkat çeken yerel kullanımlar da vardır. Örneğin pirincin lapa olmamasına dikkat edilmesi için “ziyade kaynayıp pi-

5 Bu konuda ayrıntılı bilgi için bkz. Mehmed Kâmil, *Melceû't-Tabbâhin: Aşçıların Sığınağı*, haz. Günay Kut, Turgut Kut, YEK, 2015, s. 28.

rinci çalmaya” denmektedir. Yahut “istenirse sarımsak da konulabilir” anlamında “gönül alırsa sarımsak dahi koyalar” denilmektedir. Yemeğin çok tatlı olması istenmiyorsa “gönül döndürmeli” tabiri kullanılarak “ziyade tatlı olmaya kim gönül döndürmeli olmaya” denilmektedir.

Tariflerde bir diğer dikkat çeken nokta ise kullanılan aletlerdir. Yemeklerin pişirilmesi için haranı, tencere, tava ve tepsi kullanılmakla birlikte karıştırmaya yarayacak hiçbir aletin adı zikredilmemiştir. Yalnız erişte ve hindikiyye tariflerinde “oklağayla karıştırılar” denilmektedir. Belki bunlar oklava ile karıştırılması gereken yemekler olduğu için burada özel olarak ne ile karıştırılacağı belirtilmiştir.

Eserde dikkatimizi çeken bir diğer tabir “kalye” dir. Genelde kalye kelimesi yağda kavrulmuş etin içerisine çeşitli meyveler ve sebzeler katılarak yapılan yemekleri tarif etmek için kullanılır. Fakat bu eserde kimi tariflerde “kalye vurmak” tabiri geçmekte ve kelimenin genel olarak kullanılan anlamından başka bir anlam ifade etmektedir. Mesela “keşeng kabak” tarifinde geçen “Ve bir semiz et kalye edeler, doğrayalar. Ve biraz maydanoz ve birkaç soğan doğrayalar, hazır dura. Bir haranı getireler. Ol eti döşeyeler. Üstüne kabağını ve soğanını ve maydanozunu döşeyeler” cümleleri bu duruma bir örnek oluşturmaktadır. Eğer kalye yukarıdaki anlamı ile düşünülürse akla hemen kalye edildikten sonra nasıl doğranacağı sorusu gelmektedir. Demek ki, “kalye vurmak” burada başka bir anlamdadır. Muhammed b. El-Kerim’in *Kitâbü't-Tabih* adlı eserindeki “besaliye” tarifinin başında “yağlı et ince, kısa şeritler halinde doğranır” ibaresi bulunmaktadır. Yazmada geçen besaliye tanımı de “Semiz eti kalye doğrayalar” şeklinde başlamaktadır. Belki de “kalye vurmak” tabiri kimi zaman eti kısa şeritler halinde doğramak anlamında kullanılmaktadır. Fakat bu kullanımın örnekleri şu an çoğaltılamadığı için sadece bir ihtimal olarak buraya not ediyoruz.

Eserin diğer yemek kitaplarıyla ilişkisi

Eserin diğer yemek kitaplarıyla ilişkisine geçmeden önce diğer kitaplar ve yapılan çalışmalar hakkında kısa bilgi vermekte fayda var. Yemek tariflerini hâvî yazmalar ilk defa Turgut Kut tarafından hazırlanan *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası*⁶ adlı eserde tanıtılmıştır. Konu hakkında daha güncel bilgiler ve listeye yeni eklenmiş kitaplar ise Günay Kut ve Turgut Kut tarafından hazırlanan *Melceü't-Tabbâhîn*⁷ adlı kitabın inceleme kısmında bulunmaktadır. Bu eserler arasında en önemlileri daha önce söz etti-

6 Turgut Kut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası: Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1985.

7 Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbâhîn: Aşçıların Sığınağı*, haz. Günay Kut, Turgut Kut, YEK, 2015.

ğimiz Şirvânî'nin Arapçadan tercüme ettiği yemek kitabı ile,⁸ XVIII. Yy'a Ait *Yemek Risalesi*⁹ ve tatlı tariflerinden oluşan *et-Terkibât fî Tabhi'l-Hulviyyât*,¹⁰ *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*¹¹ ve bir nüshası Kütahya Mustafa Yeşil Kütüphanesi'nde Mine Esiner Özen tarafından bulunup yayımlanan *Ağdiye Risalesi*¹² adlı eserlerdir.

Yazma eserlerden sonra basılan ilk yemek kitabı da yukarıda adını andığımız *Melce'ü't-Tabbâhîn* adlı eserdir; Latin harfleriyle ilk olarak Cüneyt Kut tarafından yayına hazırlanmıştır.¹³ *Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin*¹⁴ adıyla yayımlanan eser de ise yayımı yapılan yazmanın *Melce*'nin aslı ve kaynağı olan yazma olduğu söylenmekte ise de ortaya konan deliller bu iddiayı kanıtlamaya yetecek kuvvette değildir. Bu yazmanın *Melce*'nin eksik bir kopyası olması da muhtemeldir. Yazarın hatası şuradadır ki, *Melce* basıldıktan sonra dahi el ile yazılan/istinsah edilen yemek kitapları bulunmaktadır.¹⁵ *Melce*'nin de el ile kopya edilmiş nüshalarını bulmak mümkündür. Mesela niçin Atatürk Kitaplığı K25 numarada kayıtlı olan yazma *Melce*'nin kaynağı olmasın? Yahut aynı kütüphane bulunan K472 numaralı yazma? Bunlar da elle yazılmıştır ve basılı olan *Melce* ile aynı tariflere sahiptir. Yayımlanan yazmanın *Melce*'nin aslı olduğunu söylemek için diğer yazma nüshalar ile arasında ne gibi farklar olduğu vb. konular üzerinde titiz bir çalışma yapılmalıdır.

Bir diğer abes durum da yazar adının Muhammed Kâmil olarak yazılmasıdır. Bilindiği gibi Osmanlı Türkçesinde Mehmed ve Muhammed kelimeleeri aynı harflerle yazılır ve Mehmed kelimesi de Muhammed kelimesinin dilimizde vulgarize olmuş halidir.¹⁶

Yemek kitaplarının nohud-âb yani nohut çorbası ile başladığını daha önce de belirtmiştik. *Kitâb-ı Me'külât*'ta da nohut çorbası tarifi olmakla birlikte

8 Muhammed bin Mahmûd Şirvânî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, haz. Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır, Gökkuşbu Yayınları, 2005.

9 *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi)*, haz. M. Nejat Sefercioglu, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1985.

10 *et-Terkibât fî Tabhi'l-Hulviyyât*, haz. Günay Kut, Kültür Bakanlığı Yayınları, 1986.

11 *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, haz. Feyzi Halıcı, Atatürk Kültür Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, 1992. Bu risalenin Ali Eşref Dede'ye ait olup olmadığı tartışmalıdır. Risaleyi Turgut Kut tekrar yayıma hazırlamaktadır.

12 Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi, *Ağdiye Risalesi (Türkçe Telif olunmuş İlk Yemek Kitabı)*, haz. Mine Esiner Özen, İşaret Yayınları, 2015.

13 Mehmed Kâmil, *Melce'ü't-Tabbâhîn: Aşçıların Sığınağı*, haz. Cüneyt Kut, Duran Ofset, 1997.

14 Osman Güldemir, *Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin (Muhammed Kâmil)*, Oğlak Yayınları, 2015.

15 Bu konuda ayrıntılı bilgi için bkz. Günay Kut, Turgut Kut, s. 45-48.

16 Bu konunun açıklaması için bkz. Şinasi Tekin, *İştikakçının Köşesi*, Dergah Yayınları, 2. baskı, 2014, s. 22-23.

hem ilk sırada değildir hem de diğer yazmalarda geçen tariften oldukça farklıdır. Burada tariflerin farklılıklarının açık bir şekilde görülebilmesi için önce yazma eserdeki tarifi, daha sonra diğer kitaplardaki tarifleri iktibas edeceğiz:

Bir semiz kalye et vuralar. Ya koyun ya kuzu ya tavuk ola. Bir haraniya suyla vuralar, pişe. İçine tuzunu ve biber dahi koyalar. Ve hem kabı soyulmuş bol nohut dahi koyalar. Hemen harcı nohut ola. Ve bir miktar dahi et kıyma [edip] ve kıyma soğan edip ve döğülmüş biber edip birbirine karıştırıp içine koyalar, dolduralar. Dahi et içine salalar. Biraz kaynaya. Biraz piştikten sonra eti ve mumberı çıkarıp kavuralar. Ve bir akçelik safran alıp onlar[ın] içine koyalar. Denk ola, güzel koyulunca tamam olup, ılışıp kotaralar. Onu ve mumberı doğrayıp üzerine düzeler, yüzleyeler.

Ağdiye Risalesi'nde ise tarif şöyledir:

Evvelâ nohudu suda nak' idüp kısrını izale eyledikten sonra nak' olunan su ile tencerede tamam yumuşayınca pişüp ve suyunu süzüp kefçe ile gereği gibi sahk idüp kefkirden geçirüp ba'dehu tavuk suyu yahut et suyu ile tekrar itidale gelince pişüreler. Ber-minval-i muharrer kısrı izale olduktan sonra nohudu kurudup ba'dehu havanda dakk idüp eledikten sonra dahi tahrir olunduğu vech üzere tabh olursa olur ancak bu tavır vakte muhtaç evvelkisi âsân defaten olur.¹⁷

Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi'nde de tarif *Ağdiye Risalesi* ile aynıdır. Görüldüğü gibi *Kitâb-ı Me'külât*'ta nohut çorbasının içerisine mumber dolması ve et konulmaktadır. Diğer yemek kitaplarında olmayan bu eklemenin yerel bir pişirme tarzı olduğu düşünülebilir.

Bir diğer örnek olarak Şirvânî'nin ve Muhammed b. el-Kerim'in kitaplarında geçen "tuffâhiyye" ile eserde geçen tarifi karşılaştırabiliriz.

İki vakiyye elma ola. Ya bedkanî (?) ya müslimî ya hayvanî ya şamî ola. Elmanın kabın soyalar. İçini ayırtlıyalar ve dört dört pare edeler. Üç yüz dirhem sükker, yüz elli dirhem badem içi, yüz dirhem hurma, olmazsa kayısı ola. Bir çekirdek misk, bir vakiyye et ola. Ya koyun ya kuzu eti ya tavuk eti ola. Bir bir kaba vuralar, az suyla pişe. Şekerin birazını alıkoyalar, bâkisin tencereye koyup kefini alıp kıvam gele. Bir vakiyye elmanın beş-on tanesini alıkoyalar. Ve kalanını kıvam gelmiş sükker ile perverde edeler. Perverde olan elma katı olur. Üç kereye değin karşı gül suyunu bile koyalar. Koymazlarsa gayet de

17 Diğer kitaplardan alıntılarını dipnot vb. küçük ayrıntıları göz ardı ederek alıntılıdım. Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, s. 23.

berk olur. Ve üçüncüde tamam ola. Elmayı bir bir çıkaralar, bir ka[p]ta koyalar. Bunu dahi sudan çıkaralar. Tencerede duran şekerin içine koya. Anı dahi biraz kaynata. Et suyunu süzeler. Kabını temiz edeler. Yine oda salalar. Bir vakiye elmayı ağaç havanda döğeler. Biraz su katarlar. Ol suyunu alalar. As-tardan geçireler, süzeler. Ol suyu hararıya koyalar. Bademi talaş edeler. Birazcık alıkoyalar. Geri kalanın üstüne salalar. Sükker ile eti dahi üstüne salalar. Tuzun veznini ede. Kalınca beş-on tane elmayı ufak yufka doğrayalar. Anı dahi haranı içine salalar. Kadarınca gül-âbla safran ezeler. İçine salalar. Miskten biraz alıkoyalar. Geri kalanını gül-âbla ezeler. Aş içine katarlar. On beş dirhem nişastayı gül-âbla ezeler. Aşı kıvama getireler. Hurmayı dahi pare edip çekirdeğini çıkaralar. Aş içine salalar. Kayısı olursa çekirdeğini çıkarmayalar. Ol kalanca sükkeri havanda döğeler. Un gibi ola. Kalan miski dahi gül-âbla ezeler. Sükkere talaş badem katarlar. Pişince kotalar. Ol perverde olan elmayı bir bir yüzleyeler. Üstüne sükker ve badem ve misk saçalar.

Tuffâhiyye: yüregi ve mi'deyi kavi eder ve ma'deden tez hazm olur ve hem kusmaklık giderür ve mâlihülyâ issine ve ıssı hafakan issine be-gâyet münâsib gıdâdur. Ve bunun san'atı oldur kim, semiz eti uzun ve ince rişte gibi keseler, çölmege bıragalar ve üzerine az tuz ve kuru kişnic ve geregince ıssı su koyalar, kaynadalar, köpüğün alalar ve çünkim köpüğü tamâm alındı, çölmege birez yaş kişnic ve iki üç baş ufak toğranmış sogan ve birez döğülmiş ve elenmiş darçini ve fülfuli ve mastaki ve zencebil ve na'na bırakalar, kaynadalar ve çünküme bişmege yaklaştı, alalar ekşi almayı arı bezile sileler, arıdalar ve andan sonra dörder pâre edeler, eşegin gidereler ve bâkisin taş havanda döğeler, süzeler, suyun havayic üzerine tedricile dökeler ve hem birez kabı çıkmış tatlı bâdâm döğeler, südin alalar, çölmege koyalar, birez kaynadalar ve çünkim et ve havâyic tamâm bişdi, odun gidereler ve çölmege birez gül-suyun saçalar, çevresini sileler, kor üstinde ol kadar koyalar kim alışa, pes endüreler, yiyeler. Ve eger isterlerse kim içinde tavuk dahı ola pes tavuğı pâre pâre edeler, zîrbâcda beyân etdügümüzzeyin çölmege bıragalar, bişüreler, yeyeler.¹⁸

Tuffâhiyye: Tarifi: Yağlı et uzun, ufak parçalar halinde doğranıp biraz tuz ve sütüne biraz kişniş tohumu serpilerek çömleğe konur. Pişmeye yüz tutana kadar kaynatılır. Köpüğü alınıp atılır. Ufak doğranmış soğan, bir çubuk tarçın, biber, sakız, iyice dövülmüş zencefil ve birkaç demet nane malzemenin üstüne bırakılır. Çekirdekleri çıkarılan ekşi elma taş havanda döğülür, suyu sıkılıp etin üstüne dökülür. Daha sonra kabuğu soyulmuş badem iyice dövü-

18 Muhammed bin Mahmûd Şirvânî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, haz. Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır, Gökkuşbu Yayınları, 2005, s. 150.

lüp akışkan kıvama getirilip malzemenin üstüne dökülür. Yemek iyice pişene kadar ateş beslenir, yemek pişince kor üstünde dinlenmeye bırakılır. Yemeğin tavuklu olması arzu edilirse eklemelerinden parçalara ayrılmış tavuk pişmeye bırakılır, pişince yemek indirilir.¹⁹

Tatlı örneği olarak da *XVII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risâlesi* adlı eserde geçen “me’mûniyye” tarifi ile *Kitâb-ı Me’kûlât*’ta geçen tarifi karşılaştırabiliriz.

Dört yüz dirhem sükker ola, sükker olmazsa dört yüz dirhem ak bal, elli dirhem rügan-ı sade, üç yüz dirhem pirinç unu. Evvel pirinci yuyalar, arı ola. Havanda döğeler, elekten geçireler, harîr ola; irisi olmaya. Bir tavuğu pişirip göğsünü alıp iplik gibi dideler, hazır ola. Yüz elli dirhem miktarı süt ile yetmeyip vezin bulmazsa elli dirhem süt dahi ola. Ol yağı koyalar, tencereyi ocağa koyalar. Sonra pirinç ununu koyalar. Birazcık bulaya. Sonra sütü bala koyup biraz balına gül suyu koyalar. Balın kefini alalar. Yalını ziyade olmaya, tencere altında köz edeler. Didilmiş tavuk göğsünü dahi içine karıştırılar. Bu üçünü pirinç ununun üzerine tencere içine ahtaralar. Tencereye meyane od eyleyeler, döndüre döndüre pişireler. Bir avuç talaş olmuş badem dahi içine saçalar, karışa. Tane tane olunca indireler. Yüz dirhem miktarı sükkeri havanda döğüp un gibi edeler, bir tepside dura. Bir avuç talaş olmuş badem dahi hazır ola. Biraz kadarınca gül-âbla misk dahi ezeler. Bu sükkeri karıştırılar, bir tepsiye gül suyu dökeler. Bu beş terkibi avuçlayıp yumru yumru edeler, ondan sonra yağda kavuralar. Gül suyuna bir bir süre, ondan sonra sükker ile bademi ve gül-âbla ezilmiş miski bir bir yuvalayalar, bir çini tabağa bir bir koyalar. Üzerine biraz döğülmüş sükker ile talaş olmuş badem saçalar. Ziyade [hacet] ederlerse bu miktarı üzerine edeler. Ve hem pirinci değirmende öğüteler, süt ele girmezse bu miktarı su dahi olur. İçine badem saçmazlarsa dahi olur.

Helva-yı me’muniye, bu dahi birkaç nevi’dür. San’atı: Evvelâ beş yüz dirhem asel cüz’î su ile ezüp pâk astardan süzüp ve kâide üzre dört yüz dirhem dakîk-i pirinc, üç yüz dirhem rügan-ı sade, nerm ateşde zâhir olunca pişireler. Ba’dehu aseli içine oyup, tekrar ateşe koyup, dem-be-dem karışduralar. Tamam indirüp, kefçe ile tabağa dizeler; acâyib helva olur.²⁰

Bu konuda örnekleri çoğaltmak mümkün. Özellikle *Kitâb-ı Me’kûlât*’ta bulunan güllaç ve mantı tarifleri diğer yazmalardaki tariflerden çok farklıdır. Bütün bu farklılıklar, bu eserin diğer yazmalar ile aynı kaynaktan gelme-

19 Muhammed b. el-Kerim, *Kitâbü’t, Tabîh: Abbasi Bağdatı’ndan Yemekler, Tatlılar, Çeşniler*, çev. Nazlı Pişkin, giriş ve notlar: Charles Perry, Kitap Yayınevi, 2009, s. 51.

20 *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)*, haz. M. Nejat Sefercioğlu, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1985, s. 28.

diğini yahut diğer eserlerde bulunmayan yerel özelliklere sahip olduğunu gösteriyor. Bununla birlikte eserde tarifi verilen “kafâhiyye”, “tûtragâniyye”, “gâribiyye”, “hindikiyye”, “lahamme” gibi yemeklerin birçoğu diğer yazmalarda bulunmamakta. Hatta baktığımız sözlüklerde dahi kelime olarak rastlamadığımız yemek adları söz konusu.

Bu bilgilerden yola çıkarak bu eserin diğer yazma eserlerden tariflerin içeriği bakımından farklı olduğunu söylemek mümkün. Bu bakımdan *Kitâb-ı Me’kûlât*’ın diğer yazmalar ile aynı kaynağı paylaşmadığı, paylaşılsa bile tariflere yapılan ekleme ve çıkarmalar ile tariflerin yeni bir şekle büründüğü anlaşılıyor. Bu yüzden eserin yayımlanması hem yemek hem kültür tarihi açısından önemli. Diğer kaynaklarda geçmeyen yemek isimlerini barındırması, tariflerindeki yerelliğin yemeklerin mekân ve zamana göre değişimini göstermesi gibi özellikleri ile *Kitâb-ı Me’kûlât* mutfak sözlüğüne ve tarihine bir ek niteliğinde.

KAYNAKÇA

- 1939’dan Günümüze Yazılı Kaynaklarda Yemek Kültürü Terimleri Sözlüğü, der. Nergis Ulu, MSA Yayınları, 2013.
- Ahmed Cavid, *Tercüme-i Kenz’ül-İştihâ 15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü*, haz. Seyit Ali Kahraman, Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, 2006.
- Ali Eşref Dede’nin *Yemek Risalesi*, haz. Feyzi Halıcı, Atatürk Kültür Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, 1992.
- Baytop, Turhan, *Türkiyede Bitkiler ile Tedavi Geçmişte ve Bugün*, İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Yayınları, 1984.
- Bedevian, Armenag K., *Illustrated Polyglottic Dictionary of Plant Names*, Argus and Papazian Press, 1936.
- Burhân-ı Katı*, trc. Mütercim Asım Efendi, haz. Mürsel Öztürk, Derya Örs, TDK, 2009.
- Dağdeviren, Musa, “Hitap”, *Yemek ve Kültür*, sayı 39, 2015.
- Dilçin, Cem, *Yeni Tarama Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu, 1983.
- Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, *Ağdiye Risalesi Türkçe Telif Olunmuş İlk Yemek Kitabı*, haz. Mine Esiner Özen, İşaret Yayınları, 2015.
- Güldemir, Osman, *Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin Muhammed Kâmil*, Oğlak Yayınları, 2015.
- Gönültaş, Güler, *Manisa İl Halk Kütüphanesi Türkçe El Yazmaları Kataloğu*, Türk Kütüphaneciler Derneği Manisa Şubesi Yayınları, 1986, s. 55.
- Işın, Priscilla Mary, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, 2006.
- Kâmusu’l-Muhit Tercümesi*, trc. Mütercim Asım Efendi, haz. Mustafa Koç, Eyyüp Tanrıverdi, Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, 2013.
- Kut, A. Turgut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası: Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1985.
- Kut, Günay, “Şirvânî’nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklediği Yemekler Üzerine = On the Editions by Shirwani (15th Century?) to His Translation of a Cookery-Book (13th Century)”, I. Milletlerarası Yemek Kongresi: Türkiye, 25-30 Eylül 1986, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1988, s. 170-180.
- Kürkman, Garo, *Anadolu Ağırlık ve Ölçüleri*, Suna Inan Kırac Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü, 2003.

- Mehmed Kâmil, *Melce'üt-Tabbâhîn: Aşçıların Sığınağı*, haz. Günay Kut, Turgut Kut, YEK, 2015.
- Muhammed b. El-Hasan b. Mahmud el-kerim, *Kitâbü't-tabih*, çev. Nazlı Pişkin, giriş ve notlar: Charles Perry, Kitap Yayınevi, 2005.
- Muhammed bin Mahmûd Şirvânî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, haz. Mustafa Argunşah, Mûjgan Çakır, Gökkuşbe Yayınları, 2005.
- Redhouse, Sir James W. *A Turkish and English lexicon: shewing in English the significations of the Turkish terms = Kitabu Maani-i lehçe li-James Redhouse el-İngilizi*, Librairie du Liban, 1987.
- Tekin, Şinasi, *İstikakçının Köşesi*, Dergah Yayınları, 2. baskı, 2014.
- Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu, 1963-1982.
- Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)*, haz. M. Nejat Sefercioğlu, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1985.
- Unat, Ekrem Kadri, Ekmeleddin İhsanoğlu, Suat Vural, *Osmanlıca Tıp Terimleri Sözlüğü*, Türk Tarih Kurumu, 2004.
- Yerasimos, Marianna, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü: Yorumlar ve Sistematik Dizin*, Kitap Yayınevi, 2011.